

SOMMOS

COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC



D.O.SOMONTANO

VARIEDAD: Sauvignon Blanc.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedo plantado en espaldera, cordón royat a un brazo, con un marco de plantación de 3 m. La vegetación posee una altura de 1,4 m, la espaldera posee 2 pares de alambres para mantener la mejor exposición del racimo y se realiza un trabajo exhaustivo de poda en verde en el mes de mayo.

SUELO

Suelos pedregosos bien drenados profundos de pendiente elevada. Textura franca con cierta acumulación de arcilla fluvial de gran calidad y un contenido de materia orgánica moderada. Altitud 1.000 metros sobre el nivel del mar.

VINIFICACIÓN

Rendimientos por debajo de 5.000kg/Ha. Vendimia mecanizada nocturna aprovechando las horas más frías de la noche. Se llevo a cabo una vinificación reductiva y una fermentación a 14-16°C en depósito de cemento, tratando de potenciar así el lado más tiólico y mineral de este viñedo. Por el mismo motivo no realiza fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

Un vino moderno, fresco, con estilo del Nuevo Mundo.

COLOR: Amarillo pálido con matices verdosos. Muy brillante.

NARIZ: Frutas tropicales como mango o guayaba, notas herbales, hoja de tomate, con una ligera reducción final que sugiere toques minerales.

BOCA: Entrada potente que da paso a un vino glicérico, de gran volumen donde tescata su tensión y marcada acidez.

MARIDAJE: Ceviches, pescados a la brasa y verduras a la plancha.

Tª SERVICIO: 10°C - 12°C.

PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Celeste

EAN Botella: 8437020875097

- Peso botella: 1,410 kg
- Tipo de corcho: Natural 1º

EAN Caja (6 botellas): 18437020875094

- Dimensiones caja: 27 x 18 x 30 cm
- Peso caja: 8,6 kg
- Cajas x Pallet: 95 cajas (19 x 5)
- Botellas x Pallet: 570 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 160 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 13%

Acidez g/l: 0,33

Azúcar residual g/l: 0,90

Densidad relativa: 0,9930

PH: 3,34

